

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第44回)

興味津々、横浜名物「シウマイ」の食べ比べランチ

2019.12.20



令和最初の年末年始。各地で行われる年越しイベントも楽しみの1つですよね。そこで今回は、カウントダウンシーズンに活気づく横浜中華街(以下、中華街)へ出向き、「崎陽軒 中華街シウマイBAR(バル)店」の名物「シウマイ」の食べ比べランチを紹介します。

2019年、中華街に誕生した同店では、横浜土産や駅弁などで多くの人から親しまれている“冷めてもおいしい”崎陽軒の「シウマイ」が蒸したて熱々で食べられます。また、シウマイを店頭でこんがり焼いた「焼焼売(やきシウマイ)」は「シウマイBAR」イチ押しのホットスナック。テイクアウトができるので、冬の中華街を散策するにはぴったりのメニューです。こちらもランチと合わせてお伝えしましょう。

中華街の東側「朝陽門」からすぐの角地へ

崎陽軒 中華街シウマイBAR店は、中華街の東門にあたる「朝陽門」をくぐった先、開港通りと南門シルクロードが交わる見通しのいい角地にあります。みなとみらい線「元町・中華街駅」2番出口からは徒歩2分ほどで到着します。

店ではイートインとテイクアウトが選べます。テイクアウトは、タッチパネルで注文。ランチメニューが食べられるのは奥のイートインコーナーなので、そのまま奥の席へ向かいます。カウンター席が7席、テーブル席が3卓あるこのコーナーは、おひとり様のランチにちょうどよい気軽さ。ドリンク類も安価で、商談を終えて歩き疲れたときの一休みにも使えそうです。



崎陽軒 中華街シウマイBAR店の外観。緑地に金色が輝く「シウマイBAR」の看板が目印！

ランチで5種類のシウマイを味わえる

オーダーしたのは「シウマイ5種盛り合わせセット(920円)」です。その名の通り、異なる5種類のシウマイが味わえます。プレートには、セイロ、白飯、スープ、そしてお弁当でもおなじみの総菜「筍煮」、梅風味のザーサイが添えられています。



「セイロを開ける瞬間が楽しみ！」



崎陽軒の看板シウマイ5種類が味わえる、プチぜいたくなひととき

セイロを開けると、蒸したて熱々の湯気とともにシウマイが現れました。中央には、定番の「昔ながらのシウマイ」、左上から

時計回りに「特製シウマイ」「黒豚シウマイ」「かにシウマイ」「えびシウマイ」が並びます。さてさて、どれから食べましょうか…。

最初は、昔ながらのシウマイから。駅弁のおかずとして、豚肉にオホーツク産の干帆立貝柱を混ぜ込むことで、冷めてもおいしく食べられるよう工夫された定番シウマイです。最も食べ慣れた味ですが、蒸したてはやっぱりウマイ！

次は、特製シウマイ。昔ながらのシウマイよりも干帆立貝柱の量を増やし、大粒に作られています。もともと贈答用に作られた特別品というだけあって、うま味が強く、食べ応えもたっぷりです。

豚肉をしっかり味わえる黒豚シウマイは、前の2つとはまた異なる食感です。箸の通りがよく、具は柔らかか、黒豚の脂のうま味がダイレクトに伝わります。時間が許せば、いつまでもかみ締めていたい一品です。

かにシウマイとえびシウマイは、おいしさ長もちシリーズの商品で、人気の変わり種です。かにシウマイはズワイガニの風味とクワイとの食感が楽しい一品。女性に人気のえびシウマイは、割るとゴロッとした大ぶりのエビが現れます。物販コーナーで販売しているので手土産にも使えそうです。



変わり種のシウマイも含めて、いろんな味を楽しんで



甘い筍煮と小皿に添えた梅風味のザーサイは、箸休めにぴったり

新名物「焼焼売」はテイクアウトでも人気… 続きを読む